

MINORIKAN JELATO COLLECTION

マンゴージェラート



原材料の45%に徳之島産マンゴーを使用。
上品な甘さが魅力的な贅沢で濃厚なジェラートです。

生姜ジェラート



徳之島産の生姜を皮ごとすり潰し使用しました。
生姜と特有の辛味がアクセントで仕になるジェラートです。

アザミ 向春草ジェラート



奄美群島で古くから食されていた薬草を使用しました。
味が無く抹茶のような風味で、他では食べることのできない特別な味です。

ドラゴン&パッションソルベ



ドラゴンフルーツの色、パッションフルーツのサッパリとした酸味を活かし、
味はもちろん見た目にも鮮やかな一押しのシャーベットです。

シークニンソルベ



一般的な柑橘と比べてもビタミンが豊富で、爽やかな酸味が特徴のシークニンを、手間暇かけて搾ったシャーベットです。

タンカンソルベ



原材料の50%に徳之島産タンカンを使用。タンカンの甘み、皮の苦みのバランスが絶妙な大人な味のシャーベットです。

ラムレーズンジェラート



希少価値の高い国産ホワイトラムを使用して漬け込んだレーズンをふんだんに使ったジェラート。徳之島産のラム酒の深い味わいを感じられる贅沢な逸品です。

塩ジェラート



徳之島の天然の海水を原料に精製した塩をジェラートにしました。ミネラル豊富で不思議な魅力の塩はジェラートの本来の味を引きだします。